

Neuwirt´s Klassiker

Feines Pfifferlingsrahmsüppchen mit Schnittlauchsahne € 6,90

*Knödelcarpaccio mit cremigem braunem Balsamico-Essig
und gebratenen Pfifferlingen, dazu Ciabatta* € 14,50

Pfifferlingszeit beim Neuwirt

Frische Pfifferlinge in Sahnesauce mit Semmelknödel € 21,90

*Frische Pfifferlinge in Sahnesauce mit Tagliatelle,
gehobelten Parmesanspänen und Blattsalat* € 24,00

*Saftig gebratene Schweinefilets mit Pfifferlingen
in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und Salatteller* € 29,90

*Pfifferlingsrostbraten, rosa gebraten mit sautierten
Pfifferlingen, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel
und Kroketten* € 33,50

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 14,50

*Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und Salat* € 16,70

*Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl,
dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller* € 17,30

*Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce
Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller* € 19,00

*Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter,
Speckbohnen und Pommes Frites* € 20,10

*Gebratene Edelfischfilets „Müllerin Art“
(Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampi,
dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat* € 22,30

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller* € 23,40

*Rosa gebratenes Bullenlendensteak mit Bratkartoffeln
und Speckbohnen, dazu Rotweinsöße und Kräuterbutter* € 29,90